ORANIER

BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONS-ANLEITUNG

DE AT CH

Elektro-Einbauherd 3020
Gas-Kochfeld EMS4, EMG4

ORANIER - Kundendienst

Serviceleistungen können innerhalb Deutschlands nur über unseren zentralen Kundendienst in Anspruch genommen werden.

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

Kundenservice / Ersatzteile

Service für Standherde
Telefon 0 34 94 / 66 59 60
Telefax 0 34 94 / 69 96 25
E-Mail kundendienst-dessau@oranier.com

Zentrale Küchentechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359
E-Mail kundendienst-kuechentechnik@oranier.com

Zentrale Heiztechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369
E-Mail kundendienst-heiztechnik@oranier.com

Alle Dienste sind erreichbar
Montag bis Donnerstag von 7.30 bis 17.00 Uhr
Freitags von 7.30 bis 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich:

TGK - Österreich
Technischer Geräte Kundendienst
Obachgasse 8
1220 Wien
Telefon <43> 01-259 80 18
Telefax <43> 01-259 80 18 33
E-Mail tgk@tgk.co.at

Schweiz:

Gas-Center Chur
M. Honegger AG
Sägenstr. 75
7000 Chur
Telefon <41> 81-2 53 70 71
Telefax <41> 81-2 53 73 31
E-Mail info@oranier.ch

Luxemburg:

ENERGUS S.A.
40, rue Rangwee
2412 Luxembourg
Telefon <352> 40 83 80
Telefax <352> 40 83 81
E-Mail magasin@energus.lu

Bitte beachten Sie

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer / E-Mail
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Geräteschild enthaltenen Angaben (Doppel auf der Bedienungsanleitung)
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbrauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.

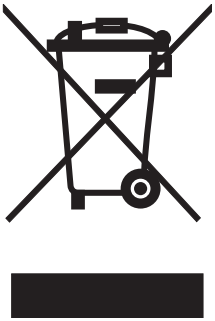


Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Anderenfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.

Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.

Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.

Die Styropor-Formteile sind frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

Konformitätsbescheinigung

Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräterichtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.

Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

Das Gerät entspricht weiterhin den Richtlinien 2006/95/EG (Niederspannung) und 2004/108/EG (EMV).

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 6

Sicherheitshinweise 7
- für Einbau, Anschluss und Funktion
- für den Betrieb

Vor dem ersten Benutzen 9
- Erstreinigung und Inbetriebnahme
- Modellunterschiede der Kochfelder

Der Gebrauch der Kochstellen 10
- Kochstellenbrenner zünden und einstellen
- Kochstelle abschalten
- Hinweise zu den richtigen Töpfen
- Hinweise zum energiesparenden Kochen

Der Gebrauch des Backofens 12
- Betriebsart und Temperatur wählen
- Schaltsymbole und Betriebsarten
- Backofen einschalten
- Backofen ausschalten

So benutzen Sie Ihren Backofen 14
- Vorheizen
- Backen
- Braten
- Einkochen

Die elektronische Schaltuhr 17

Reinigung und Pflege 19
- Alle Flächen und Teile
- Glaskeramik-Kochfeld (nur Modelle EMG)
- Edelstahl
- Reinigen des Backofens
- Backofentür entfernen / wieder einsetzen
- Scheibe entfernen / wieder einbauen
- Einschubgitter entfernen / wieder einbauen

Störfallhilfe 23
- Glühbirne der Backofenbeleuchtung auswechseln

Montage und Installation 25
- Sicherheitshinweise
- Einbauvoraussetzungen

Gasanschluss
Vereinfachter Gasanschluss
Elektro-Anschluss
Vorbereitungen zum Einbau
Einbau

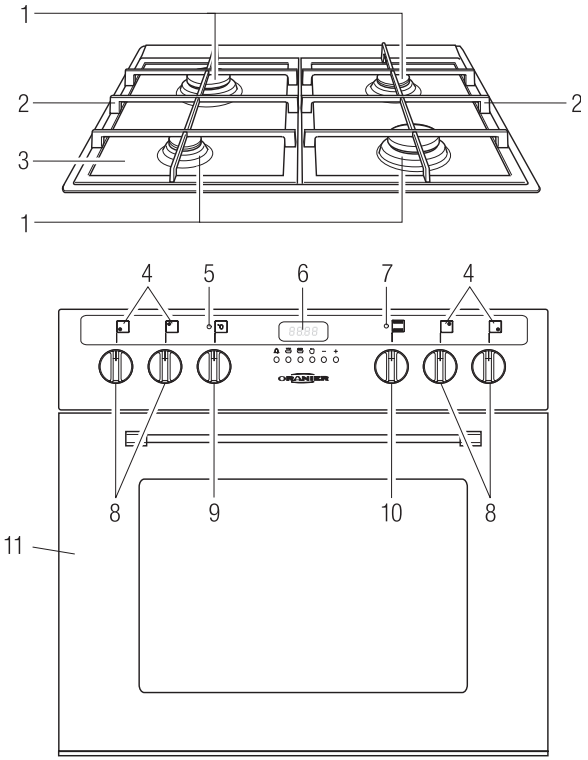
Umstellen auf andere Gasart 35
Kochfeldunterteil ausbauen
Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen
Wechsel der Kleinstelldüsen

Technische Daten 36
Leistung, Verbrauch und Einbaumaße
Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke
Düsendurchmesser
Tabelle Gasdurchfluss
Tabelle Nennbelastung

Garantiebedingungen 42

Kundendienstadressen . . . . . (2. Umschlagseite)

Ihr Gerät im Überblick



Kochfläche

1 Kochstellen
2 Topfträger
3 Kochmulde

Bedienfeld

4 Symbole für Bedienelemente Kochstellen
5 Aufheizanzeige Backofen
6 Uhr
7 Betriebsanzeige Backofen
8 Knebel für Kochstellen
9 Knebel für Backofen-Temperaturwahl
10 Knebel für Backofen-Betriebsarten

Unterteil mit Backofen

11 Backofentür

Sicherheitshinweise

für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
  - für Erdgas H, E, LL 20 mbar
  - für Flüssiggas 50 mbar.
    Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
  - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
  - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbar
    Der angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 3200 W.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss (Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 28) sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf die heiße Kochfläche legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

für den Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich) Kinder mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat. (Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 28)
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Achten Sie darauf, dass die Brennerdeckel richtig aufliegen.
- Die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Die Oberflächen von Kochfeld, Kochgerät und Backofen werden im Betrieb heiß.
  Beachten Sie, dass Kleinkinder die Verbrennungsgefahr nicht einschätzen können.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochstellenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Benutzen Sie Topflappen, Handschuhe (aus Stoff) oder ähnliches.
- Bewahren Sie im Backofen keine Gegenstände auf, von denen bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr ausgehen könnte.
- Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht in die Türscharniere. Verletzungsgefahr!

Vor dem ersten Benutzen

⚠ Sie dürfen das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es von einem autorisierten Fachmann korrekt installiert und geprüft wurde und Sie von ihm in die Bedienung eingewiesen worden sind.
(Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 28)

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 19).

⚠ **Achtung:** Öffnen Sie beim ersten Aufheizen des Backofens das Fenster oder belüften Sie den Raum so, dass sich bildende Gerüche und Dämpfe abziehen können.

Vor dem ersten Aufheizen:

- Nehmen Sie die in den Backraum eingelegten Begleitpapiere und Zubehörteile (Backbleche, Grill-/Fettpfanne) heraus. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.
- Säubern Sie das Kochfeld, den Backofen und das Äußere des Gerätes mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Betreiben Sie den Backofen im konventionellen Betrieb (ohne Umluft) bei 225 °C für ca. 30 Minuten

Wichtiger Hinweis

Ihr Backofen hat einen Kühlventilator. Trotz guter Isolation des Backofens kann es nicht vermieden werden, dass der Backofen Hitze an seine Umgebung abgibt. Der Kühlventilator verhindert, dass sich diese Hitze im Gerät staut. Der Ventilator ist sensorgesteuert. Auch wenn der Backofen ausgeschaltet wird, kann der Ventilator nachlaufen oder sich einschalten. Dieses ist keine Störung!

Modellunterschiede der Kochfelder

Die Kochfelder sind gleich zu bedienen. Sollten sich für Sie Unterschiede ergeben, wird an der Stelle der Anleitung darauf hingewiesen. (Hier: „Reinigung und Pflege“ und „Installation“.)

Kochfeld EMS

Diese Kochmulde ist emailliert bzw. aus Edelstahl und hat vier Brenner mit offenen Flammen und hat zwei Guss-Topfträger für je zwei Kochstellen.

Glaskeramik-Kochfeld EMG

Die Kochmulde besitzt ebenfalls vier Brenner mit offenen Flammen, sowie zwei Guss-Topfträger für je zwei Kochstellen. Sie unterscheidet sich vom emaillierten Kochfeld durch eine Glaskeramikfläche unter den Brennern.

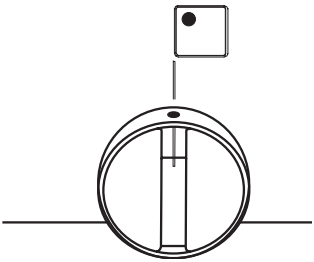
Der Gebrauch der Kochstellen

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 7!

Kochstellenbrenner zünden und einstellen

Jede Kochstelle besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Kochstelle gehört, können Sie an den Symbolen auf dem Bedienfeld erkennen.

Beispiel: Knebel für die hintere linke Kochstelle:



Auf den Kochstellenknebeln sind 3 Markierungen zu sehen:

„●“ „Aus“-Stellung

große Flamme

kleine Flamme

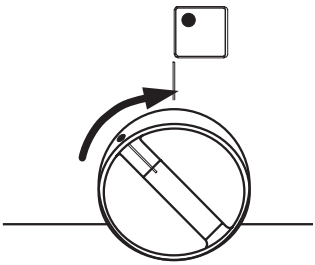
- Zum Zünden den Kochstellenknebel auf die Position „große Flamme“ drehen und eindrücken. Die Kochstelle wird gezündet.
- Halten Sie den Knebel noch etwa 10 Sekunden gedrückt und drücken Sie den Knebel vor dem Loslassen nochmals fest ein.
- Stellen Sie danach die Flamme durch Drehen des Bedienknebels auf die gewünschte Größe ein.
  - Drehen gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „kleine Flamme“ verkleinert die Flamme.
  - Drehen im Uhrzeigersinn in Richtung „große Flamme“ vergrößert die Flamme.

  Einstellungen zwischen den Positionen „große Flamme“ und „Aus“ dürfen nicht verwendet werden.

  Wählen Sie zum Ankochen die größte Flamme und drehen Sie anschließend auf eine kleinere Flamme zurück.

Kochstelle abschalten

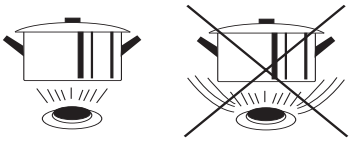
- Zum Abschalten den Knebel im Uhrzeigersinn auf „●“ drehen.



Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.

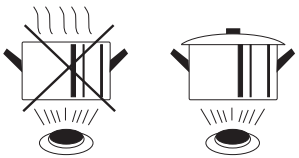
- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zu der Größe der Kochstellen: Die Flammen sollten den Topfboden bedecken, aber nicht über den Rand des Topfbodens hinaus brennen. An der Seite vorbeifließende Wärme kann nicht genutzt werden und erhitzt die Griffe.



- Da der Wärmeübergang von der Flamme zum Topfboden bei Gasflammen optimal ist, können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, die hitzestabil sind und sich zum Kochen auf Flammen eignen.
  Ideal sind Töpfe aus Edelstahl, Aluminium, Email und Gusseisen, aber auch Glasformen eignen sich, wenn der Hersteller des Geschirrs dies ausdrücklich erlaubt.
- Es eignen sich auch Töpfe mit dünnen oder nicht ganz ebenen Böden, so dass eine Neuanschaffung von speziellem Kochgeschirr nicht notwendig ist. Töpfe mit Sandwichböden können sehr gut verwendet werden, bieten allerdings keine besonderen Vorteile gegenüber einfachen Töpfen.
- Niemals dünnwandige Aluminiumschalen oder Kunststoffgefäße verwenden.
- Empfohlene Topfdurchmesser:
  Großer Brenner (links hinten): 22 bis 26 cm
  Normalbrenner (rechts vorne und hinten): 14 bis 24 cm
  Kleiner Brenner (links vorne): 10 bis 16 cm.

Hinweise zum energiesparenden Kochen

- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Flamme gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Flamme zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.



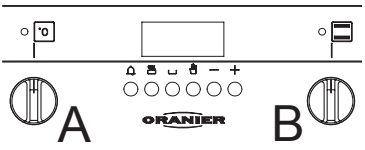
- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.

Der Gebrauch des Backofens

Betriebsart und Temperatur wählen

A Knebel zum Einstellen der Temperatur (Temperaturregler) mit Aufheizanzeige.

B Knebel zum Einstellen der Betriebsart und zum Einschalten der Beleuchtung (Betriebsartenschalter) mit Betriebsanzeige.



Schaltsymbole und Betriebsarten

Auf dem Betriebsartenwahlschalter finden Sie folgende Schaltsymbole und Betriebsarten:

- **„Aus"– Position**

Auftauen

Die durch das Umluftgebläse verursachte Luftbewegung im Backraum sorgt für einen schonenden, beschleunigten Auftauvorgang.
Es kann keine Temperatur eingestellt werden.

Konventioneller Betrieb (Ober- und Unterhitze)

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation betrieben.

Heißluftbetrieb

Die vom Ringheizkörper des Umluftventilators erzeugte Hitze wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt. Es besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.

Umluftbetrieb

Beim Umluftbetrieb wird zur konventionellen Beheizung der Umluftventilator zugeschaltet. Die Wärme verteilt sich schneller und gleichmäßiger im Backofen als bei konventionellem Betrieb. Dadurch kann eine um 20 °C niedrigere Temperatur gewählt werden. Es besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu garen.

Sie können jederzeit zwischen Umluftbetrieb und konventionellem Betrieb umschalten.

Oberhitze / Grillbetrieb

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation nur mit Oberhitze durch den Grill betrieben. Der Grill heizt immer mit maximaler Leistung. Die Backofentür schließen.

Unterhitze

Der Backofen wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation nur mit Unterhitze betrieben. Dadurch ist ein Nachbräunen und Nachgaren von unten möglich. Diese Einstellung eignet sich besonders für Kuchen mit feuchtem Belag.

Intensivgrillen (Großflächengrill)

Das Intensivgrillen bietet die Möglichkeit eines temperaturgesteuerten Grillens bei stetig laufenden Umluftventilator.

Durch die Luftumwälzung wird das Grillgut von allen Seiten knusprig gebräunt.

Die Backofentür bleibt geschlossen.

Pizzastufe (Unterhitze mit Umluft)

Der untere Heizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb.

Ideal, wenn der Boden knusprig und der Belag saftig bleiben soll. Also bestens geeignet für Pizza und Obstkuchen.

Backofen einschalten

- Stellen Sie den Betriebsartenschalter auf die gewünschte Betriebsart.
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur.
  Die Aufheizanzeige leuchtet auf, solange der Backofen aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Aufheizanzeige aus.
  Während des Betriebes schaltet sich die Beheizung selbsttätig ein und aus, um die gewünschte Temperatur im Backofen zu halten.

Backofen ausschalten

- Zum Ausschalten beide Knebel auf „●“ drehen.

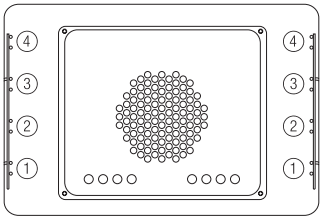
So benutzen Sie Ihren Backofen

⚠ Um eine sichere Funktion dieses Backofens zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör der Firma ORANIER verwendet werden.

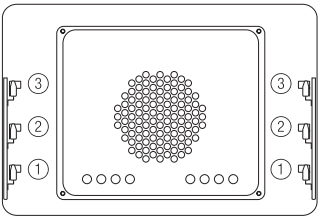
Vorheizen

– Schalten Sie den Backofen mit den gewünschten Einstellungen ein.
Die Aufheizanzeige leuchtet nach dem Einstellen einer Temperatur auf.
Wenn die Aufheizanzeige das erste Mal erlischt, ist das Vorheizen beendet.

Backen



Ausrüstung mit Einschubgittern (Standard)
① – ④ Einschubschienen für Bleche



Ausrüstung mit Teleskop-Einschüben (optional)
① – ③ Teleskopeinschübe für Bleche

- Beim Backen flacher Kuchen (ein Blech, konventioneller Betrieb ▬ ohne Umluft) wird die Verwendung der dritten Einschubschiene empfohlen; bei hohen Kuchen die Verwendung der zweiten oder ersten Einschubschiene.
- Arbeiten Sie im konventionellen Betrieb ▬ nur auf einer Einschubebene.
Im Heißluft- ⊛ oder Umluftbetrieb ⁂ können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, da hier die heiße Luft zwischen den Blechen gleichmäßig verteilt wird. Auch verschiedenartige Gerichte können mit diesen beiden Betriebsarten gleichzeitig gebacken werden, da sich zwischen den Blechen Luftpolster bilden und die Gerüche isolieren.
- Empfohlene Einschubebenen **bei Heißluft- oder Umluft:**

1 Blech	2. Einschubebene von unten
2 Bleche	1. und 3. Einschubebene von unten

- Stellen Sie beim Backen die im Rezept angegebene Temperatur ein. Sollten Sie keine Temperaturangabe vorfinden, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb	Temperatur für Heißluft- oder Umluftbetrieb
Trocknen (z.B. Baiser)	100 °C	100 °C
Mürbeteig	190 – 220 °C	160 – 200 °C
Hefeteig	180 – 210 °C	160 – 180 °C
Rührkuchen	175 – 200 °C	175 – 200 °C
Obstkuchen	200 – 225 °C	180 – 210 °C
Blechkuchen	190 – 210 °C	160 – 180 °C

- Wenn Sie für Umluft keine Temperaturangabe vorfinden, sollten Sie die Temperatur 20 °C niedriger als für konventionellen Betrieb einstellen.

Braten

- Benutzen Sie beim Braten Backblech oder Fetttpfanne (1. Einschubebene) und Rost (2. Einschubebene).
- Stellen Sie die Temperatur nach den Angaben im Rezept oder nach Ihren Erfahrungswerten ein. Wenn Ihnen keine Temperaturangaben vorliegen, können Sie sich an folgenden Werten orientieren:

	Temperatur für konventionellen Betrieb	Temperatur für Heißluft- oder Umluftbetrieb
Schmoren von Braten (abgedeckt)	190 – 220 °C	170 – 200 °C
Garen von Braten (offen)	170 – 200 °C	150 – 180 °C
Geflügel	180 – 200 °C	160 – 180 °C
Filetstücke	220 – 240 °C	180 – 190 °C
Fisch	200 – 220 °C	150 – 180 °C

- Die Gardauer ist stark von dem Fleischstück abhängig. Mit zunehmender Dicke des Fleischstückes nimmt die Gardauer zu. Die Gardauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte gegenüber Fleisch ohne Fettschicht erhöhen.
- Offen gegarte Fleischstücke sollten beim Braten regelmäßig mit Fett oder Bratensaft übergossen werden, damit sie nicht austrocknen.

Einkochen

- Verschließen Sie die mit Einkochgut gefüllten Gläser mit Gummiring, Deckel und Klammer. Spannen Sie die Klammer nicht zu fest, weil sonst während des Einkochens der Deckel springen könnte.
- Stellen Sie nur so viele Gläser auf das Backblech, dass sie sich nicht berühren und die heiße Luft im Ofen um die Gläser zirkulieren kann.
- Schieben Sie das Backblech in den Ofen und geben Sie ca. 1 Liter lauwarmes Wasser in das Backblech (Blech nicht überfüllen).
- Schließen Sie die Backofentür und wählen Sie eine Temperatur von 220 °C und Pizzastufe . Sobald die Flüssigkeit in den Gläsern perlt, verfahren Sie nach folgender Tabelle (Beispiele):

Einkochgut	Vorgehensweise (nach Beginn des Perlens)
Obst	abschalten
Gurken	
Tomaten	
Rosenkohl	60 – 70 Minuten weiter perlen lassen, dann abschalten
Blumenkohl	60 – 80 Minuten weiter perlen lassen, dann abschalten
Bohnen	
Karotten	
Pilze	
Erbsen	80 – 90 Minuten weiter perlen lassen, dann abschalten
Spargel	

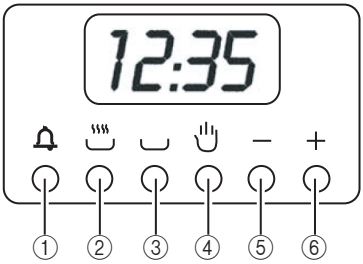
- Anschließend die Gläser im geschlossenen Backofen für 30 Minuten zum langsamen Abkühlen stehen lassen.

Die elektronische Schaltuhr

Mit der Schaltuhr können Sie die Backdauer für alle Backofen-Betriebsarten steuern. Die gewählten Betriebsarten können über die Schaltuhr automatisch ein- und abgeschaltet werden. Außerdem kann die Schaltuhr als Erinnerungshilfe dienen (Weckerfunktion).

Tasten:

① Timer
② Gar-Dauer
③ Gar-Ende
④ Manuell
⑤ Minus
⑥ Plus



Einstellen der Uhrzeit

Vor der ersten Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der Schaltuhr. Es ist zum Betrieb des Backofens unbedingt erforderlich, die Uhrzeit einzustellen um den Herd freizuschalten.

Kein Betrieb ohne eingestellte Uhrzeit möglich!

- Tasten „Gar-Dauer“ und „Gar-Ende“ zusammen drücken.
- Mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Manueller Betrieb

- Für unbestimmte Garzeiten die Taste „Manuell“ drücken.

Alle Automatikfunktionen sind außer Betrieb.

Kurzzeitmesser (Timer)

- Taste „Timer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ den gewünschten Kurz-Zeitraum eingeben.

Nach Ablauf des Kurz-Zeitraumes ertönt ein Signalton, der durch das Drücken einer beliebigen anderen Taste beendet werden kann.

⚠ Bei automatischem und halbautomatischem Betrieb muss noch der Thermostat auf die gewünschte Temperatur und der Backofenwahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart gestellt werden.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Dauer)

Für bestimmte Garzeiten.

- Taste „Gar-Dauer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die erforderliche Garzeit (Gar- Dauer) einstellen.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

– Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Halbautomatischer Betrieb (Gar-Ende)

Für bestimmte Garzeiten.

– Taste „Gar-Ende“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

– Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Automatischer Betrieb (Gar-Dauer und Gar-Ende kombiniert)

Für bestimmte Garzeiten.

– Taste „Gar-Dauer“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die erforderliche Garzeit (Gar- Dauer) einstellen.

– Taste „Gar-Ende“ drücken und mit den Tasten „Plus“ und „Minus“ die Uhrzeit (Gar-Ende) einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Nach dem Programmende blinkt das Symbol „Auto”, es ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

– Den Drehregler des Thermostates und den Betriebsarten-Wahlschalter auf „0“ stellen und dann die Taste „Manuell“ drücken.

Die Uhrzeit Gar-Ende stellt sich automatisch ein.

Programmierfehler

Jedes Programm (jede Eingabe) kann durch das Drücken der Taste „Manuell“ gelöscht werden.

Reinigung und Pflege

Alle Flächen und Teile

- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie können ätzend wirken.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.

Glaskeramik-Kochfeld

- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich die Kochfläche ausreichend abgekühlt hat.
  Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen. **Zucker und geschmolzenen Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.**
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann die Oberfläche verfärben, wird aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar.
- Zum Schutz und zur Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B. Ceraclen® oder Vitroclen®. Sie schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Edelstahl

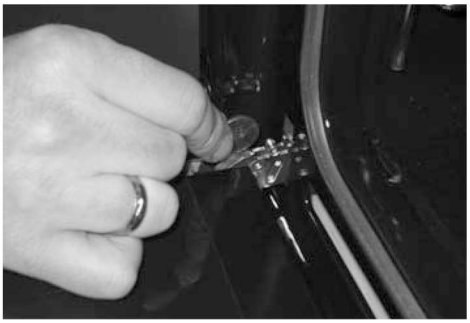
- Die Edelstahl-Oberfläche darf nicht mit rostigen Teilen in Berührung kommen. Beschädigungen der Oberfläche durch Töpfe, Werkzeug o. ä. aus nicht rostfreiem Material müssen vermieden werden.
- Verfärbungen von Edelstahl können mit handelsüblichem Edelstahlreiniger und einem Tuch entfernt werden.
- Pflegen Sie die Edelstahlflächen von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel.

Reinigen des Backofens

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, wenn sich Verschmutzungen oder ein Fettfilm gebildet haben. Meistens reicht es aus, wenn der Backofen mit warmem Wasser mit Zugabe von Handspülmittel ausgewischt wird.
Um die Backofenbeleuchtung zur Reinigung einzuschalten, stellen Sie den Temperaturregler auf „Aus“ (●) und den Betriebsartenschalter auf konventionellen Betrieb ▬ .

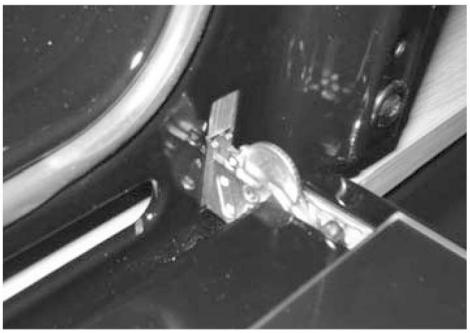
Backofentür entfernen / wieder einsetzen

Achtung: Die Backraumtür darf nur von einem Fachmann ausgebaut werden. Verletzungsgefahr!



1. Die Backraumtür vollständig öffnen.

2. Je eine 10-Cent-Münze in die Schlitze der beiden Scharniere stecken und die Backraumtür vorsichtig soweit schließen, bis die Backraumtür die Münzen beinahe berührt.

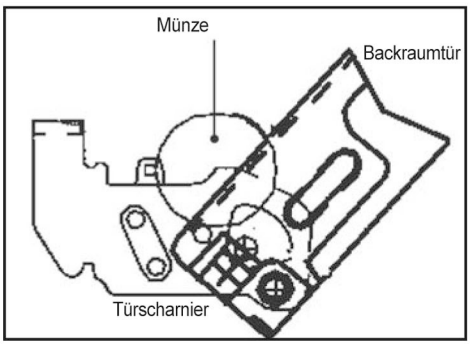


Achtung Verletzungsgefahr! Das Bewegen der Backraumtür wird zur leichten Bedienbarkeit durch starke Federn unterstützt. Die eingesetzten Münzen verhindern ein Zurückschnappen dieser Federn. Wenn die Münzen herausspringen sollten, schließt sich zwar nicht nicht die Backraumtür selbst, aber ihre Haltevorrichtung mit erheblicher Kraft. Dabei besteht die Gefahr des Einklemmens von z.B. dazwischengeratenen Fingern.

3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.

4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten sind. Die Backraumtür vollständig absenken und die Münzen wieder herausziehen.

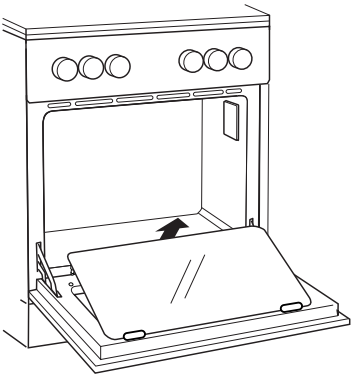
5. Die Backraumtür vollständig schließen.



Scheibe entfernen / wieder einbauen

Diese Backöfen und Einbauherde sind an der Backraumtür mit einer Isolierverglasung versehen, die zu Reinigungszwecken bequem ohne Spezialwerkzeug abgenommen werden kann:

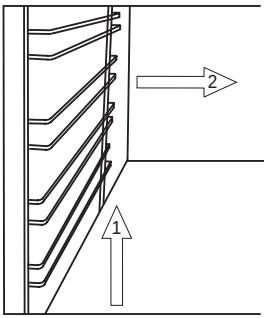
- Öffnen Sie die Backraumtür komplett. Die Isolierglasscheibe ist am oberen (vorderen) Bereich der Backraumtür eingehangen und wird im unteren (hinteren) Bereich mit 2 Verschlüssen gesichert. Die Glasscheibe vorsichtig im unteren (hinteren) Bereich anheben und die Haltezapfen aus aus den Verschlüssen hebeln.
- Isolierglasscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern, trocknen und wieder in die Backraumtür einsetzen: Erst im oberen (vorderen) Bereich einhängen, dann nach unten klappen und die Haltezapfen mit leichtem Druck in den Verschlüssen einrasten lassen.



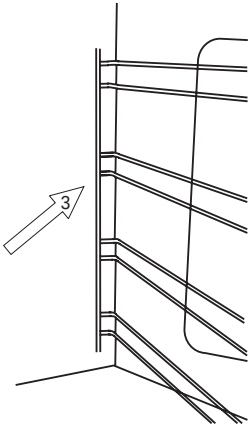
Einschubgitter entfernen / wieder einbauen

Zur leichten und gründlichen Reinigung des Innenraumes können die Einschubgitter bei abgekühlten Backofen herausgenommen werden:

- Betriebsartenschalter des Backofens in Stellung „●“ (Aus) drehen.
- Um die seitlichen Halterungen für Backbleche und Roste (Einschubgitter) herausnehmen zu können, heben Sie das Einschubgitter etwas an **1**, drehen es in das Innere des Backraumes **2** und heben das Einschubgitter aus der hinteren Halteöffnung nach schräg oben weg.



– Zum Einhängen des Einschubgitters verfahren Sie in der umgekehrten Reihenfolge: Erst Einschubgitter in die hintere Halteöffnung einsetzen **3**, dann zur Seite klappen und dabei leicht anheben. Dann das Einschubgitter in die vorderen Halteöffnungen einführen und etwas nach unten schieben um es zu befestigen.



Störfallhilfe

⚠ Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Abschalten des Backofens nicht möglich.	Elektronisches Bauteil defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Backofen heizt nicht auf.	Keine Betriebsart oder Temperatur eingestellt.	Betriebsartenschalter bzw. Temperaturregler einstellen.
	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Einschaltautomatik der elektronischen Schaltuhr aktiv.	Einschaltautomatik deaktivieren.
Backofentemperatur weicht stark von der eingestellten Temperatur ab.	Thermostat defekt.	Thermostat durch den Kundendienst austauschen lassen.
Kochstellen können nicht gezündet werden/funktionieren nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Keine Gaszufuhr.	Gasabsperrhahn öffnen.
	Luft in der Gasleitung (bei Erstinbetriebnahme).	Knebel in Position große Flamme drehen, eindrücken und solange eingedrückt halten, bis die Kochstelle zündet.
	Stromausfall.	Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
	Zündung defekt.	Rufen Sie den Kundendienst. Die Kochstellen können mit einem Streichholz oder Anzünder gezündet werden.
Gasgeruch im Raum.	Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn.	Gashauptventil schließen, Raum lüften, keinen elektrischen Schalter betätigen, keine offene Flamme zünden, Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen.

Glühbirne der Backofenbeleuchtung auswechseln

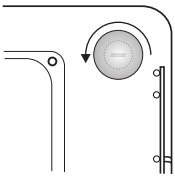
⚠ Bevor Sie die Abdeckung der Backofenbeleuchtung entfernen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

⚠ Lampe und Backofen müssen vor dem Auswechseln unbedingt abgekühlt sein.

Als Ersatz wird eine Glühbirne mit folgenden technischen Daten benötigt:
15 W, 230/240 V, Fassung E14, **temperaturbeständig bis 300 °C**.

Die Glühbirne der Backofenbeleuchtung befindet sich rechts oben an der Rückwand des Backofens hinter der Glasabdeckung.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung ab.
- Drehen Sie die defekte Glühbirne heraus und setzen Sie die Neue ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Montage und Installation

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“.
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 2008:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1:	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

  (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

  Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

  Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z.B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme (Ausnahme siehe: „Vereinfachter Gasanschluss“ auf Seite 28) sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.

  Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
  Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner und -hähne gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.

Einbauvoraussetzungen

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 20 m³ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Zum Einbau des Einbauherdes wird in der Küchenzeile ein Unterschrank für Einbaugeräte mit Nischenabmessungen 600 x 564 x min. 550 (H x B x T) benötigt.

Die Standfläche muss hinten einen 50 mm breiten Belüftungsschlitz haben.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.

Die Wandabschlussleiste muss aus **hitzebeständigem Material** bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellänge darf 30 mm nicht überschreiten.

In der Küchenzeile dürfen an dieses Gerät einseitig nur Möbel (z.B. Hochschrank) angestellt werden, wenn diese ab Arbeitsplattenhöhe vom Kochfeldrahmen einen Mindestabstand von 60 mm haben. Auf der gegenüberliegenden Seite darf nur ein Möbel in Arbeitsplattenhöhe angestellt werden.

Die Wand oberhalb der Wandabschlussleiste im Bereich des Gerätes muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65 °C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

Bei Einbaumöbeln und angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Gasanschluss

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende einschlägige Vorschriften zu beachten:

DVGW-TRGl 2008:	Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1996:	Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGl und TRG 2 Teil 1:	Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze (2005) G1:	Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1942:	Flüssiggas, Teil2 (Schweiz)

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

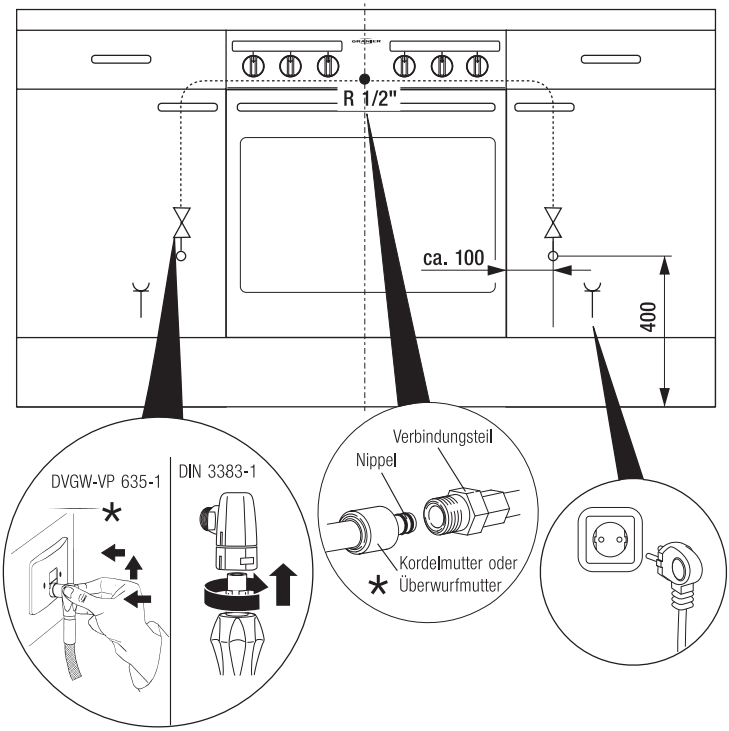
Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Sicherheitshinweise“ (Seite 7) und „Technische Daten“ (Seite 36).

Aus dem Gasart-Klebeschild ist ersichtlich, auf welche Gasart das Einbau-Kochfeld eingestellt ist.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart“ erläutert.

Der Stutzen für den Gasanschluss befindet sich an der Unterseite der Kochfläche (siehe Abb. unten).



* Diese Gasanschlussart ist nur bei werkseits mit einem Verbindungsteil auf dem R ½" Gewinde ausgerüsteten Geräten möglich!

⚠ Ist der Gasanschlussstutzen werkseits nicht mit einem Verbindungsteil ausgerüstet, muss der Gasanschluss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich in einem Nebenschrank vorzusehen.

Die Verbindung zum bauseitigen Anschluss (Gassteckdose) muss flexibel, unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgen.

Bei Geräten in Flüssiggas-Ausführung kann im Bedarfsfall das dem Gerät beigegebene Übergangsstück von R ½" auf Rohrdurchmesser 8 mm eingesetzt werden.

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht schädlich erwärmt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.

⚠ Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stekken.

⚠ Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion und Gasdichtheit überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

⚠ Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Bedienungssanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Vereinfachter Gasanschluss

Zur vereinfachten Gasinstallation sind die Geräte werkseitig mit einem Verbindungsteil ausgerüstet.

Hierdurch wird **in Deutschland** der Gasanschluss und Inbetriebnahme durch eine eingewiesene Person ermöglicht. Voraussetzung ist eine am Aufstellungsort vorhandene Gas-Steckdose, die von einem zugelassenen Gas-Installateur montiert worden ist.

Der Gasanschluss erfolgt nach DVGW-VP 618. Weitere notwendige Anschlussvoraussetzungen finden Sie in der nachstehenden Tabelle.
Die daran anschließenden Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.

Gas-Steckdose		
Bauart / Norm	DIN 3383-1	DVGW-VP 635-1
Strömungswächter	Nein	Ja
Gassicherheitsschlauch		
Norm Schlauchanschluss bauseits	DIN 3383-1	DVGW-VP 635-2
Norm Schlauchanschluss geräteseits	DVGW-VP 618-1	DVGW-VP 618-2
Anschlussmerkmal geräteseits	2 O-Ring mit Kordelmutter	2 O-Ringe mit Kordelmutter

⚠ Die Verwendung von Adaptern ist nicht zulässig.

⚠ Eine Verlängerung durch Verbindung von zwei oder mehr Schlauchleitungen ist nicht zulässig.

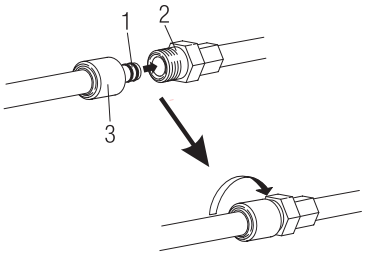
⚠ Jeglicher Verschleiß oder Zerstörung einzelner Teile der Schlauchleitung erfordern den Austausch der gesamten Schlauchleitung.

⚠ Der Gassicherheitsschlauch muss zuerst am Gerät angeschlossen werden.

⚠ Die Erläuterungen in dieser Anleitung ersetzen nicht die nach DVGW-VP 618 notwendige Einweisung.

Gasanschluss

- Schutzkappe im Verbindungsteil **2** entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die beiden O-Ringe am Nippel **1** des Gassicherheitsschlauchs vorhanden und unbeschädigt sind.
- Den Nippel **1** des Gassicherheitsschlauchs ganz in das Verbindungsteil **2** einschieben.
- Die Kordelmutter **3** von Hand fest anziehen, um die Steckverbindung gegen Auseinanderziehen zu sichern.
- Den Gassicherheitsschlauch lose in Richtung Gas-Steckdose verlegen.



⚠ Den Stecker zunächst noch nicht in die Gas-Steckdose stecken.

Elektro-Anschluss

Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 3200 W.

Für den Anschluss von Geräten die ohne Netzanschlusskabel geliefert werden ist H05RR-F 3x1,5 zu verwenden.

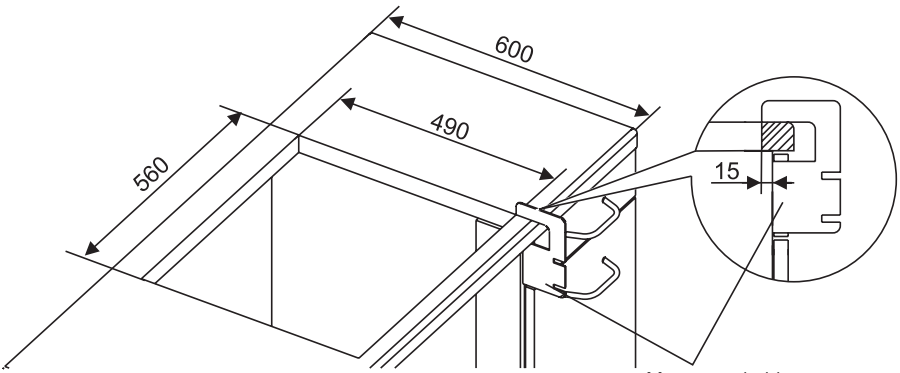
Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Vorbereitungen zum Einbau

- Den Einbauherd aus der Verpackung entnehmen und vor die Einbaunische stellen.
- Das Einbau-Kochfeld aus der Verpackung nehmen und auf einer geeigneten Unterlage ablegen.
- Prüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Sollten solche festgestellt werden, geben Sie diese sofort an Ihren Lieferanten weiter.
- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen herstellen.

⚠ Zur Bestimmung der Lage des Arbeitsplattenausschnitts unbedingt die beiliegende Montageschablone verwenden.

⚠ Das Anreißen des Arbeitsplattenausschnitts nur bei bereits fest montierter Arbeitsplatte vornehmen.

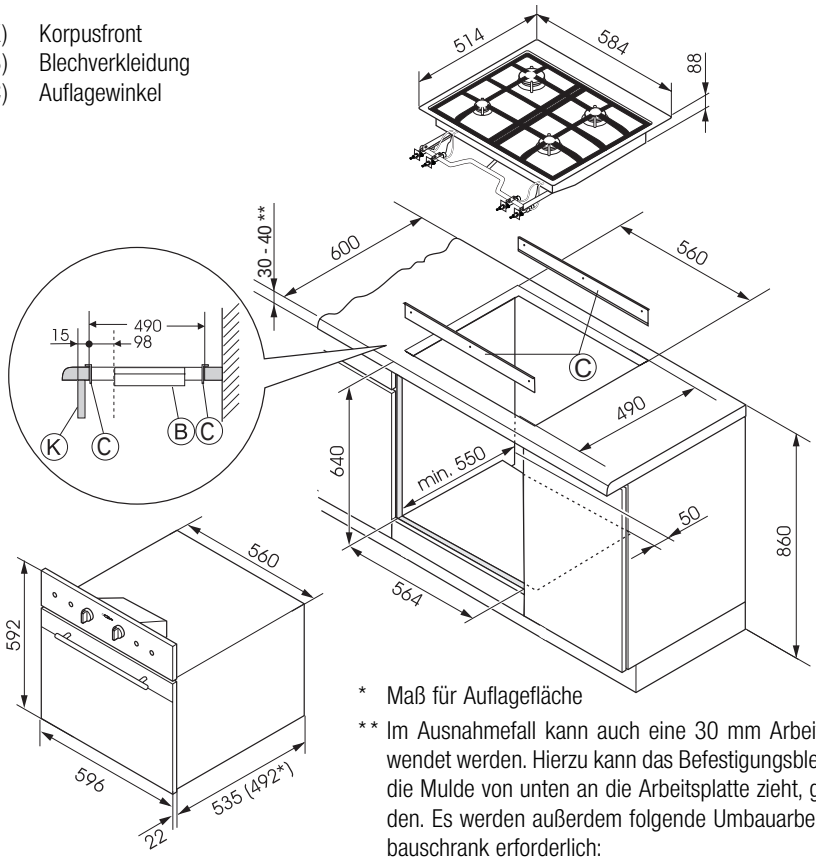


Montageschablone

- Die Schablone an der Vorderkante des Schrankkorpus anlegen.
- Den Arbeitsplattenausschnitt anreißen und ausschneiden.

Einbaumaße

(K) Korpusfront
(B) Blechverkleidung
(C) Auflagewinkel



* Maß für Auflagefläche

** Im Ausnahmefall kann auch eine 30 mm Arbeitsplatte verwendet werden. Hierzu kann das Befestigungsblech, welches die Mulde von unten an die Arbeitsplatte zieht, gedreht werden. Es werden außerdem folgende Umbauarbeiten am Einbauschrank erforderlich:

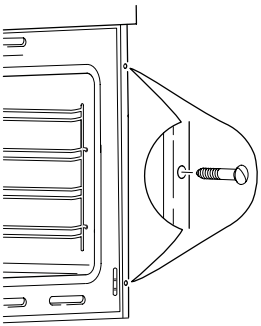
- Das Bodenbrett muss so versetzt werden, dass der Abstand zur Oberkante der Arbeitsplatte 640 mm beträgt.
- Die Blende unterhalb der Einbaunische muss entsprechend ausgeschnitten werden.

Beachten Sie bitte, dass sich durch diese Arbeiten der Spalt zwischen der Unterkante der Arbeitsplatte und dem Bedienfeld vergrößert.

- Das Bodenbrett der Einbaunische muss hinten auf gesamter Einbaubreite 50 mm ausgeschnitten werden, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Zwischen der Unterkante der Arbeitsplatte und dem Bedienfeld muss ein Luftspalt von 7 – 8 mm verbleiben.
- Auflagewinkel © im Arbeitsplattenausschnitt mit kleinen Nägeln fixieren (nur bei EMG 4).

Geräteunterteil einbauen

- Backofen vorläufig in die Einbaunische stellen und prüfen, ob eine Anpassung der Stellfläche notwendig ist.
  Falls notwendig, den Backofen aus der Einbaunische nehmen und Stellfläche anpassen.
- Gegebenenfalls die Elektro-Anschlussleitung durch den vorbereiteten Ausschnitt im Nebenschrank führen.
- Backofen wieder in die Einbaunische schieben. Bei geöffneter oder ausgehängter Backofentür (s. S. 20) pro Seite jeweils zwei der beigegebenen Schrauben durch die Löcher in der Wrasenleiste in die Seitenwände des Einbauschrankes drehen.

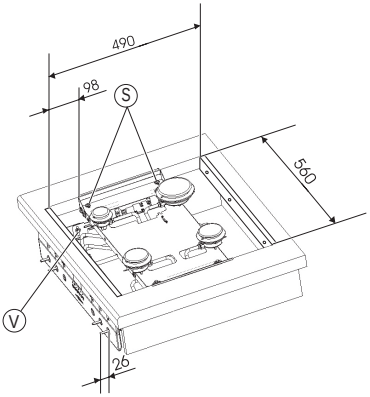


⚠ Zwischen der Unterkante der Arbeitsplatte und dem Bedienfeld muss ein Luftspalt von 7 – 8 mm verbleiben.

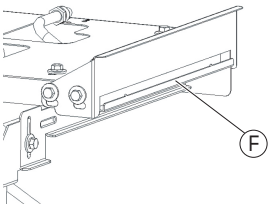
⚠ Den Stecker noch nicht in die Steckdose einführen.

Kochfeldunterteil einbauen und ausrichten

- Das Kochfeldunterteil schräg von oben so in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen, dass die Griffschäfte der Kochstellenhähne durch die Öffnungen der Schalterblende geführt werden.
- Das Kochfeldunterteil mit den seitlichen Blechwinkeln auf die Arbeitsplatte auflegen.
- Das Kochfeldunterteil so ausrichten, dass der Abstand zur Vorderkante (Maß 98 mm) eingehalten wird.
- Das Kochfeld mittig und parallel zur Vorderkante ausrichten. Äußere Haltewinkel müssen dabei seitlich am Ausschnitt anliegen. Ggf. können jeweils vier der Sechskantschrauben Ⓧ gelöst und die Haltewinkel verschoben werden.

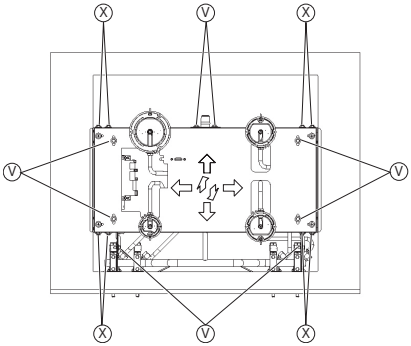


- Mit Kreuzschlitzschrauben Ⓢ (4x) nun das Kochfeld in der Arbeitsplatte fixieren, dabei die Schrauben nach außen drücken um die mit Krallen versehenen Fixierbleche Ⓕ unter dem Arbeitsplattenrand zu positionieren.



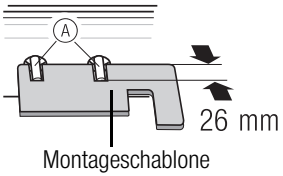
⚠ Für eine Arbeitsplattenstärke von 30 mm können die mit Krallen vorgesehenen Fixierbleche gedreht werden.

– Das Kochfeldunterteil ist mit Langlöchern zur Feinjustage ausgestattet. Durch Lösen der entsprechenden Verstellschrauben Ⓥ und Ⓧ (M 5, Schlüsselweite 8) kann das Kochfeld in den Richtungen Rechts-Links; Oben-Unten; Vor-Zurück ausgerichtet werden.
– Die Griffschäfte der Kochstellenhähne Ⓐ müssen exakt in der Mitte der Öffnungen der Schalterblende liegen. Die Griffschäfte müssen 26 mm vor der Schalterblende hervorstehen. Zur exakten Ausrichtung Montageschablone verwenden.
– Verstellschrauben in den Langlöchern wieder festziehen.



⚠ Auf festen Sitz achten! Beim Eindrücken der Kochstellenhähne im Betrieb darf sich das Kochfeld nicht nach hinten verschieben!

– Die 5-polige Steckverbindung auf der linken Seite des Kochfeldunterteils mit dem Gegenstück des Backofens verbinden.
– Knebel und Teflon-Scheibe auf die Griffschäfte der Kochstellenhähne aufstecken.



Gasanschluss für das Kochfeld herstellen

– Den ½" Gas-Anschluss des Kochfeldunterteils gemäß den Angaben auf den Seiten 27 bis 28 mit dem Gas-Sicherheitsschlauch (Version mit geräteseitig abgewinkeltem Anschluss verwenden) gasdicht verbinden (Gassicherheitsschlauch durch den vorbereiteten Ausschnitt im Nebenschrank führen).

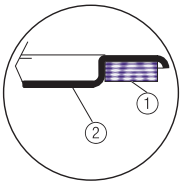
Abdichtung zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte anbringen

⚠ Dichten Sie den Kochfeldrahmen nicht zusätzlich mit Silikon oder ähnlichem ab. Beim Abnehmen des Kochfeldes kann sonst die Arbeitsplatte beschädigt werden.

Bevor das Kochfeld an das Geräteunterteil angeschlossen wird, muss zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte die lose beiliegende, selbstklebende Dichtung angebracht werden. Diese Dichtung wird auf die Unterseite des Kochfeldrahmens geklebt (Abb.).

Nach der Montage muss die Dichtung wie in der Abbildung gezeigt anliegen.

① Dichtung
② Mulde

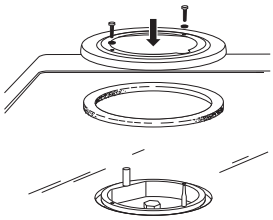


– Drücken Sie die selbstklebende Moosgummidichtung ausgehend von der Mitte hinten rundherum auf den Kochfeldrahmen.

Kochfeld montieren

– Das Kochfeld auf das bereits montierte Unterteil lose auflegen und ausrichten.

Nur EMG (Glaskeramikmulde):

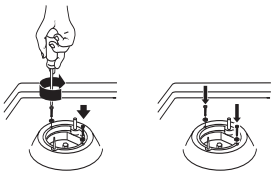


– Druckringe mit den aufgezogenen Dichtungen auflegen und so positionieren, dass die Schraubenöffnungen auf den Gewindebohrungen im Brenner liegen.

⚠ Die Druckringe müssen eben aufliegen (nicht verkanten)! Sollten Dichtungen auf der Glaskeramik-Kochfläche haften bleiben, so ist beim Aufziehen auf die Druckringe darauf zu achten, dass die ca. 1,5 cm breite Lippe der Dichtung in die Ausnehmung des Druckringes eingelegt wird.

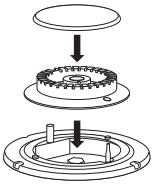
– Mit den beiliegenden Schrauben die Druckringe in den Brennern verschrauben. Schrauben gleichmäßig anziehen.

Nur EMS (Stahlmulde):



– Kochfeld mit jeweils zwei bzw. drei Schrauben mit zwischenliegender Kunststoffscheibe im Bereich der Kochstellenbrenner anschrauben.

Alle Kochfelder:



– Die Brennerköpfe und Brennerdeckel auflegen. Die Teile sind richtig positioniert, wenn sie einrasten.

– Topfträger auflegen.

Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

– Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.
Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

– Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein.
Schläuche nicht einklemmen!

Inbetriebnahme

– Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.

Wenn die Kontrollampen am Bedienfeld beim Einstecken des Steckers schwach aufglimmen, den Stecker umgekehrt einstecken.

– Gassteckdose öffnen.

Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner und -hähne gewechselt werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3 – 15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.
  Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

Kochfeldunterteil ausbauen

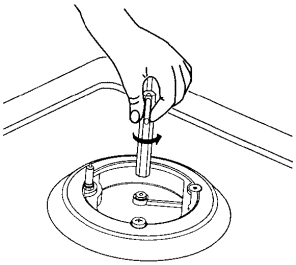
Um an alle zu wechselnden Düsen zu gelangen, muss das Kochfeldunterteil ausgebaut werden.

– Vor dem Ausbau die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen.
  Dazu den Gas-Sicherheitsschlauch aus der Steckdose nehmen und den Netzstecker ziehen.
– Die Topfträger, Brennerdeckel und -köpfe abnehmen.
– Kochfeld demontieren. (in umgekehrter Reihenfolge zur Montage, siehe Seite 34)
– Kochfeldunterteil ausbauen. (in umgekehrter Reihenfolge zum Einbau, siehe Seite 32)

Wechsel der Kochstellen-Hauptgasdüsen

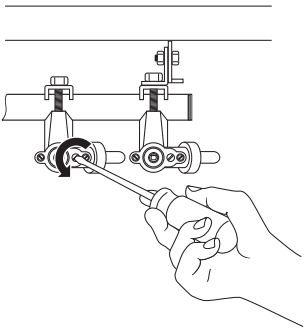
Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 37 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

– Die nun zugänglichen Hauptgasdüsen im Brennerunterteil wechseln.



Wechsel der Kleinstelldüsen

– Kleinstelldüsen wechseln, **die neuen Kleinstelldüsen bis zum Anschlag eindrehen**. (∅ siehe S. 37.)
– Sollte beim schnellen Übergang von Groß- auf Kleinstellung die Flamme verlöschen, kann die Kleinstelldüse minimal nach links zurückgedreht werden.



– Nach erfolgter Umstellung das Kochfeldunterteil wieder einbauen, Kochfeld montieren und Brennerköpfe, -deckel und Topfträger auflegen. (Siehe Seiten 32 und 34)
– Gas-Sicherheitsschlauch in die Gassteckdose einstecken.
  Netzstecker wieder in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.

Technische Daten

Leistung, Verbrauch und Einbaumaße

	EMS4	EMG4
Brennerleistung (H_s)		
Starkbrenner S	1 x 2,75 kW	1 x 3,00 kW
Normalbrenner N	2 x 1,65 kW	2 x 1,65 kW
Garbrenner G	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
Anschlusswerte		
Gas (Flüssiggas)	7,05 kW (512 g/h)	7,30 kW (530 g/h)
Elektro: Nennaufnahme Nennspannung	3200 W 230 V AC 50 Hz	
Gerätemaße/mm		
Kochfeld (B x T x H) Geräteunterteil (B x T x H)	584 x 514 x 88 560 x 492 x 592	
Ausschnittmaße/mm		
Kochfeld (B x T)	560 x 490	
Geräteklasse	3	
Produkt-Identnummer	CE-0085BL0010	

Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G30 (Butan).

Das Gerät ist nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

Land (ISO-Länderkürzel)	Kategorie	Erdgas	Flüssiggas
Deutschland (DE)	$II_{2ELL3B/P}$	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Österreich (AT)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Schweiz (CH)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butan/Propan (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
	II_{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Druckpaar Butan/Propan (G30/G31) 28-30/37 mbar
Belgien (BE)	II_{2E+3+}	Druckpaar (G20/G25) 20/25 mbar	Druckpaar Butan/Propan (G30/G31) 28-30/37 mbar
Luxemburg (LU)	I_{2E}	E (G20) 20 mbar	–

Düsendurchmesser

Gasart, Drücke	Düsendurchmesser für Brenner/mm (Durchmesser der Kleinstelldüsen/mm)					
	EMS4	EMG4	EMS4	EMG4	EMS4	EMG4
	Starkbrenner S		Normalbrenner N		Garbrenner G	
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	1 x 1,23 (0,60)	1 x 1,29 (0,60)	2 x 0,94 (0,50)	2 x 0,97 (0,50)	1 x 0,76 (0,45)	1 x 0,77 (0,45)
Erdgas G20/G25, 2E+ 20/25mbar						
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	1 x 1,32 (0,60)	1 x 1,40 (0,60)	2 x 1,05 (0,50)		1 x 0,83 (0,45)	
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	1 x 0,76 (0,30)	1 x 0,79 (0,30)	2 x 0,58 (0,25)	2 x 0,57 (0,25)	1 x 0,46 (0,22)	
Flüssiggas G30/G31, 3+ Butan/Propan 28-30/37 mbar	1 x 0,82 (0,35)	1 x 0,87 (0,35)	2 x 0,65 (0,30)		1 x 0,50 (0,28)	

⚠ **Achtung:** Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden!
Die Verwendung größerer als für den Gasanschlussdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)!

Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm gekennzeichnet.

Tabelle Gasdurchfluss

Gasart, Drücke	Gasdurchfluss je Brenner			
	EMS4	EMG4	EMS4 / EMG4	EMS4 / EMG4
	Starkbrenner S		Normalbrenner N	Garbrenner G
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	4,4 l/min	4,8 l/min	2,6 l/min	1,6 l/min
Erdgas G20/G25, 2E+ 20/25 mbar	4,4/5,1 l/ min	4,8/5,6 l/min	2,6/3,0 l/min	1,6/1,8 l/min
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	5,1 l/min	5,6 l/min	3,0 l/min	1,8 l/min
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	199 g/h	217 g/h	119 g/h	73 g/h
Flüssiggas G30/G31, 3+ Butan/Propan 28-30/37 mbar	199 g/h	217 g/h	119 g/h	73 g/h

Tabelle Nennbelastung

Gasart, Drücke	Nennbelastung (Hi) je Brenner in kW			
	EMS4	EMG4	EMS4 / EMG4	EMS4 / EMG4
	Starkbrenner S		Normalbrenner N	Garbrenner G
Erdgas G20, 2H, 2E 20 mbar	2,75	3,00	1,65	1,00
Erdgas G20/G25, 2E+ 20/25 mbar	2,75	3,00	1,65	1,00
Erdgas G25, 2LL 20 mbar	2,75	3,00	1,65	1,00
Flüssiggas G30/G31, 3B/P Butan/Propan 50 mbar	2,75	3,00	1,65	1,00
Flüssiggas G30/G31, 3+ Butan/ Propan 28-30/37 mbar	2,75	3,00	1,65	1,00

Bei Bedarf können die Düsensätze für Erdgas LL bestellt werden.

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar) und (G20/G25, 20/25 mbar)

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C, 1013 mbar) von 11,3 – 15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

Alle mit Druckpaar betriebenen und gekennzeichneten Geräte (G20/G25, 20/25 mbar) sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C, 1013 mbar) von 10,8 – 15,2 kWh/m³ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

⚠ **Achtung!** Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Wird eine Einstellung geändert, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

Oranier – Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere ORANIER- Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER- Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER- Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER- Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER- Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl- Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 – 7
35075 Gladenbach

ORANIER®

Die clevere Alternative

Gaskaminöfen mit Echtflamme und Fernbedienung

HEIZTECHNIK

Schon gewusst?

Die neuen Gaskaminöfen von ORANIER bieten ein einzigartiges Flammenbild, das dem **echten Holzfeuer täuschend** ähnlich sieht. Ein romantisches Feuer-Erlebnis ganz ohne Holzhacken.

Das funktioniert so:
Über dem Erdgas-Flächenbrenner sind Keramik-Holzscheite und Glutgranulat angeordnet. Die Flamme bringt in kurzer Zeit das Granulat und das „Feuerholz" zum Glühen – gleichzeitig züngelt gelbes Feuer im Brennraum – wie bei einem echten Holzfeuer – nur eben viel bequemer. Sie können den Gaskaminofen nämlich ganz einfach von Ihrem Sofa aus mit der **Fernbedienung** starten und auch die Größe des Feuers variieren. Ganz nach Lust und Laune.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com

ORANIER 90 JAHRE HEIZEN KOCHEN

ORANIER®

Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- ❑ Kaminöfen
- ❑ Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- ❑ Gas-Heizautomaten
- ❑ Dauerbrandöfen für Holz und Kohle

KOCHTECHNIK

- ❑ Einbauherde Gas oder Elektro
- ❑ Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- ❑ Gourmet-Koch-Backstationen
- ❑ Dunstabzugshauben
- ❑ Kühl- und Gefriergeräte
- ❑ Geschirrspülautomaten
- ❑ Standherde Gas und Elektro

LÜFTUNGSTECHNIK

- ❑ modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung

ORANIER 90 JAHRE HEIZEN KOCHEN

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

www.oranier.com

6-99.06.60.000